



Menu maart 2016

Winteren doet het niet echt meer en de lente laat nog op zich wachten. Maart is de maand tussen uitgesproken wildgerechten en delicate asperges met lamsvlees. Daarom is deze maand de keuze gevallen op een streekgebonden thema; Lorraine en Alsace, of Elzas-Lotharingen zo u wilt. De Franse keuken onder Duitse invloeden, bijzonder genoeg om een menu aan te wijden.

Soesjes van wijngaardslakken en cider

Matelote van rivierpaling

Forel met een jus van venkel en pastis

Ganzenborst met eekhoorntjesbrood-duxelles en gebakken aardpeer

Hammchen met tomaat met roggebroodkorst en mosterdsaus


Ganzenlever in druivensap, schuim van crème peche en bibeleskaes

Koffie met kouglof

Wijnen

Soesjes van wijngaardslakken en cider

VOORGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad 
Uitvoering: 2 personen
Uitserveren: 20.00 uur
Oven: 200 °C

BENODIGDHEDEN

VOOR HET SOEZENDEEG

300 gr boter
300 gr bloem
550 gr heelei
3 dl melk
3 dl water
paar snufjes zout

BENODIGDHEDEN:

spuitzak
2 met bakpapier beklede
bakplaten.

VOOR DE VULLING:

500 gr savoiekool
150 gr gerookt spek
zout en peper

VOOR CIDERBOTERSAUS:

6 sjalotjes
60 cl ciderazijn
120 cl cider
250 gr boter
2 (zoetzure) appels
nootmuskaat
peper en zout

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

2 stronkjes witlof
100 gr rucola
48 wijngaardslakken in
bouillon. (pot)

BEREIDING

Het soezendeeg:

Breng het water en de melk aan de kook en voeg wat snufjes zout toe.
Zeef ondertussen de bloem en snijdt de boter in blokjes.
Voeg wanneer het water kookt de boter toe en roer tot de boter volledig is gesmolten.
Haal, de pan van het vuur.
Voeg de bloem in één keer toe en blijf net zolang krachtig roeren tot het deeg een bal vormt en los komt van de pan. Zorg ervoor dat tijdens het roeren geen klontjes aanwezig blijven.
Laat het deeg drie tot vier minuten afkoelen.
Voeg scheut voor scheut het heelei toe en meng goed onder het deeg.
Breng het deeg over in een spuitzak.

Het bakken van de soesjes:

Tip: Wanneer het bakpapier te veel op krult, spuit dan wat kleine bolletjes deeg in de hoeken van de bakplaat en 'plak' het papier daarop vast.
Verwarm de oven voor op 200 °C. Bekleed 2 bakplaten met bakpapier.
Spuit, gelijkmatig over de bakplaten verdeeld, 48 hoopjes van 3 tot 4 cm en druk met een natte vinger de puntjes wat vlak.
Bak de soezen in 20 tot 25 minuten af.
Open tijdens het bakken van de soezen de oven deur **NIET!** De soezen kunnen dan inzakken.

De soezenvulling:

Zet een kom ijswater klaar.
Trek de bladeren van de koolstronk en blancheer ze kort in kokend water en koel direct terug in het ijswater.
Verwijder de harde grote nerven, rol de bladeren op en snijd in smalle reepjes.
Snijd het spek zeer fijn (bijna gehakt), meng dit onder de kool en breng op smaak met peper en zout.
Houd het mengsel warm.

De ciderbotersaus:


Snijd de sjalotjes fijn. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijdt in ragfijne blokjes.
Verwarm de sjalotten met de ciderazijn in een kleine pan op het vuur tot alle azijn is verdampt en blus dan af met de cider.
Smelt de boter in de cider en meng de appel erdoor.
Laat zachtjes op een laag vuur stoven en indikken.
Zeef de saus en breng hoog op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Afwerken en uitserveren:

Trek de bladeren van de witlof, was ze en snijd ze ragfijn. Was de Rucola.
Warm de wijngaardslakken in de bouillon op.
Warm eventueel de saus nog wat op.
Snijd een kapje van de soezen, vul ze met een laagje kool, een slakje en weer een laagje kool. Plaats het kapje weer terug.
Zet drie soesjes, gelijkmatig verdeeld op een voorverwarmd bordje, drapeer er wat saus omheen en tussen en werk het gerecht af met witlof en rucola.

Matelote van rivierpaling

VOORGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 
Uitvoeren: 1 persoon
Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR DE BEURRE MANIÉ:

60 gr boter
60 gr bloem

VOOR DE MATELOTE:

2 kg paling
300 gr wortelen
300 gr uien
3 teentjes knoflook
60 gr boter
2 takjes tijm
2 blaadjes laurier
6 stengels platte
peterselie
1 fles rode wijn
300 gr kleine champignons
50 gr zilveruitjes
15 gr fijne suiker

BENODIGDHEDEN:

kaasdoek of thee-ei

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

1 el. ansjovisboter
1 bakje lemon cress
peper en zout

BEREIDING

De beurre manié:

Beurre manié is een snelle variant van roux en wordt gebruikt om soepen en sausen te binden.

Leg de boter uit de koeling en laat zacht worden.

Zeef de bloem in een bekken en voeg de zachte boter toe. Spatel de bloem door de boter totdat deze volledig is 'opgelost'. (zn kneden met de handen)

Plaats het bekken direct in de koeling, of desnoods even in de vriezer. Bij verwerking, een paar minuten voor afwerking, moet deze ijskoud zijn.

De matelote van paling:

Was en schrap de wortelen schoon en snijd ze in plakjes. Snijd de ui in ringen en hak de knoflook fijn.

Verpak tijm, laurier en peterselie in kaasdoek of doe deze in een thee-ei.

Pel en halveer de zilveruitjes.

Verwijder de koppen en ingewanden van de paling. Verwijder het vel en snijd de paling in stukken van 6 à 7 cm.

Laat de helft van de boter smelten in een pan. Voeg de wortelen en de uien toe en laat een kwartiertje, met het deksel op de pan, zacht smoren.

Voeg de knoflook en het kruidenbultje toe en leg de stukken paling vervolgens op het groentebedje.

Schenk er de wijn bij en breng het geheel aan de kook. Draai het vuur laag, leg een plaatje op de pit en plaats het deksel terug op de pan.

Laat het geheel 15 minuten garen en trekken.

Maak de champignons schoon. Snijd indien nodig de champignons in 2 of 4 stukken.

Smelt de rest van de boter in een koekenpan. Voeg de zilveruitjes toe bestrooi ze met de suiker en laat ze een minuutje karamelliseren.

Voeg er de champignons aan toe en laat nog een minuut meebakken.

Schep, met een schuimspaan, de palingen uit de pan.

Zeef het kookvocht en schenk het bij het ui-champignonmengsel. Roer door en houd warm.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Warm de matelote nog even goed op en voeg één voor één kleine blokjes beurre manié toe, totdat de soep licht gaat binden.

Breng met ansjovisboter, peper en zout goed op smaak.

Schep een laag matelote in een voorverwarmd bord. Verdeel de paling en de zilveruitjes over de borden en werk af met lemon cress.

Eet smakelijk (JBW, JvK, CW, PS, MM, AvdD)

LAdC 2016-03-02

Uiteraard voert in de klassieke keuken in dit deel van Frankrijk, riviervis de boventoon. Matelote is een traditionele vissoep uit het gebied tussen Maas en Rijn en inmiddels wereldwijd bekend. Het gerecht kan van alle soorten riviervis worden gemaakt, maar die met (rivier)paling is het populairst.

Forel met een jus van venkel en pastis

TUSSENGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴
Uitvoering: 2 personen
Uitserveren: 21.00 uur
Oven: 200 °C

BENODIGDHEDEN

VOOR DE VENKELJUS

2 venkelknollen
50 gr boter
4 dl kippenfond
350 gr crème fraîche
1 borrel glaasje pastis

BENODIGDHEDEN

mandoline
staafmixer

VOOR DE GETOURNEERDE AARDAPPELEN:

16 Roseval aardappelen

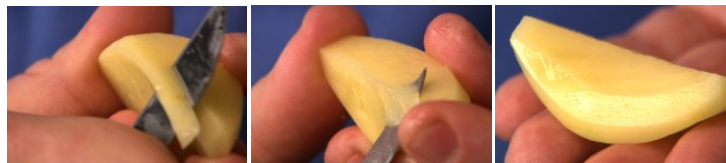
BEREIDING

De venkeljus:

Verwijder eventuele lelijke bladeren van de venkel en schaf deze op een mandoline ragfijn.
Houd de helft van venkel apart voor de afwerking.
Smelt de boter in een pan, draai het vuur laag en laat de venkel ca. 10 smoren.
Blus vervolgens af met de kippenfond en laat 10 minuten zachtjes doorkoken. (De venkel moet zacht zijn)
Voeg de crème fraîche toe en meng het geel goed.
Pureer het geheel, met de staafmixer, tot een gladde saus en zeef deze.
Breng de saus op smaak met Pastis, peper en zout.

Tourneren van aardappelen:

Tourneren is een techniek om langzaam garende producten een gelijke vorm en grootte te geven, zodat ze gelijkmatig garen. Er zit natuurlijk ook een decoratief aspect aan.



Schil een aardappel, snijd aan weerszijde de kapjes er af en snijd de aardappel in lengterichting in vier gelijke parten.
Houd een partje tussen duim en wijsvinger en snijd nu met een tourneermesje telkens een dun reepje van wijsvinger naar duim en draai vervolgens een stukje.
Door dit te herhalen ontstaat een ronde vorm.
Als laatste snij je aan de "binnenkant" enkele malen een reepje weg, zodat een mooie halvemaan vorm ontstaat.
Bewaar de halvemaantjes in koud water om verkleuring tegen te gaan.
Herhaal dit voor alle partjes en aardappelen.
Breng een ruime pan gezouten water aan de kook en blancheer de halvemaantjes getourneerde aardappelen gedurende vijf minuten. Giet ze af en laat ze uitdampen.

VOOR DE GRAPEFRUITSEGMENTJES

4 rode grapefruits
4 el olijfolie extra vierge



De grapefruitsegmentjes:

"À vijf" schillen (peler à vijf) wordt voornamelijk toegepast om citrusvruchten schoon te maken. Het is een veel gebruikte techniek.
Snijd aan de onder en bovenkant van de grapefruit een kapje af, zodat deze blijft staan.
Zet de grapefruit rechtop, op de snijplank.
Snijd van boven naar beneden de schil tot op het vruchtvlees weg. Draai de grapefruit telkens een stukje, zodat steeds makkelijk gesneden kan worden.
Snijd de laatste stukje wit weg.
Neem de grapefruit in je hand en houd deze boven een kom om het sap op te vangen.
Snijd nu de partjes tussen de vliezen uit, totdat alle partjes los zijn gesneden.
Herhaal dit voor alle grapefruits.
Zeef het sap uit de kom en bewaar dit.
Leg de partjes grapefruit minimaal een half uur in de olijfolie. Hierdoor zullen de vliesloze partjes in segmentjes uiteenvallen.

*Zie vervolg op 2e pagina
Vervolg forel*

VOOR DE FOREL EN PAPILLOTE:

8 forellen
2 sjalotten
2 wortelen
2 stengels prei
2 el olijfolie
(traditionale)
2 teentjes knoflook
250 gr verse roomkaas
4 takjes salie
16 takjes tijm
1 dl witte wijn
peper en zout

Getourneerde aardappels

BENODIGDHEDEN:

32 vellen aluminiumfolie
vispincet

VOOR HET UITSERVEREN:

4 sinaasappelen
40 gram hazelnoten
8 radijsjes

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

daikon cress
zwart lava zout (Hawai)

De forel en papillote:

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Fileer de forel en verwijder het vel. Loop de filets nogmaals na om eventueel achtergebleven graatjes te verwijderen met het pincet.

Zet de filets koud weg tot gebruik.

Snipper de sjalot fijn en houdt de helft achter.

Schil de wortel, halveer deze in de lengte en snijdt deze fijn julienne.

Doe hetzelfde met de prei.

Verhit een scheut olijfolie in een pan en fruit de helft van de sjalot, wortel en prei en breng op smaak met een beetje zout en peper.

Snipper de knoflook ragfijn en spatel deze door de roomkaas

Bestrooi de binnenzijde van de forelfilets met een beetje zout en peper en bestrijk deze met de roomkaas. Verdeel de blaadjes salie over de filets.

Spreid 16 stukken aluminiumfolie uit op het werkvlak en bestrijk deze met wat olijfolie.

Leg op elk velletje een takje tijm en vier halvemaantjes aardappel. Verdeel vervolgens het groentemengsel over de pakketjes en leg hierop een forelfilet.

Besprenkel de forel met wat witte wijn en vouw de pakketjes goed dicht. Vouw er nog een tweede laag aluminiumfolie omheen. Het geheel moet luchtdicht zijn afgesloten.

Gaar der forel in ongeveer 20 tot 25 minuten in de oven.

VOORBEREIDINGEN VOOR HET UITSERVEREN:

Haak de hazelnoten grof en verspreid deze over een bakplaat. Plaats deze in de oven bij de forel en wacht tot ze lichtbruin kleuren. Haal ze dan direct uit de oven.

Pers de sinaasappelen uit en voeg het opgevangen grapefruitsap toe. Kook het sap in tot dik vloeibaar.

Laat het sap afkoelen en maak vervolgens de rauwe venkel er mee aan. Breng eventueel op smaak met wat peper.

Was de radijsjes en snijd deze in dunne plakjes.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Gebruik de grote ronde borden.

Maak een zijkant van het bord op met de rauwe venkel, de segmentjes grapefruit en vervolgens de gebrande hazelnoot en de radijs.


Werk af met wat takjes Daikon en wat zwart zout.

Leg de vispakketjes op het bord naast de venkel e.d.

Giet de venkelsaus in glaasjes en serveer deze apart naast de borden.

Ganzenborst met eekhoortjesbrood-duxelles en gebakken aardpeer

TUSSENGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 
Uitvoering: 2 personen
Uitserveren: 21.30 uur
Oven: 90 °C

BENODIGDHEDEN

VOOR DE EEKHOORTJESBROOD-DUXELLES:

6 el eekhoortjesbrood
(gedroogd)
2 sjalotjes
50 gr rookspek
1 dl rode wijn
1 takje tijm
50 gr. boter

VOOR DE GEBAKKEN AARDPEER:

8 el grof zeezout
500 gr aardpeer

VOOR DE SAUS:

6 plakjes bacon
250 gr champignons
1 dl cognac
3 dl wildfond
250 ml zure room
¼ tl groene peperkorrels

VOOR DE GANZENBORST:

4 ganzenborsten
1 el olijfolie
(traditionale)
peper en zout

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

4 takjes bladpeterselie

BEREIDING

De eekhoortjesbrood duxelles:

Leg het gedroogde eekhoortjes brood in een bekken met heet water en laat 15 minuten wellen.
Zeef het eekhoortjesbrood en gooi het vocht weg. (dit kan erg bitter zijn)
Hak het eekhoortjesbrood fijn.
Snipper de sjalotjes fijn en ris de blaadjes van het takje tijm. Snijd het rookspek fijn.
Verhit de boter in een pan en zet de sjalot, spek en tijm hierin aan. Voeg dan het eekhoortjesbrood toe en sauteer deze ca. 4 minuten op een laag vuur. Blus vervolgens af met de rode wijn en laat volledig inkoken.

De gebakken aardpeer:

Was de aardperen en borstel ze schoon.
Kook aardpeer 5 à 10 min. in lichtgezouten water en snij daarna in schijfjes.
Bewaar afgedekt tot de verdere afwerking.

Voor de champignon-cognac saus:

Kneus de peperkorrels.
Snijd de plakjes bacon in stukjes.
Wrijf de champignons schoon en snijd ze in dunne plakjes.
Smelt de boter in een pan en bak de champignons en de bacon, op een gematigd vuur, tot de bacon min of meer knapperig is.
Laat iets afkoelen en blus dan af met de cognac.
Laat de alcohol verdampen en breng vervolgens weer aan de kook.
Laat het vocht tot de helft inkoken en laat weer afkoelen.
Voeg de fond, de zure room en peperkorrels toe. Laat de saus zachtjes inkoken tot deze de consistentie van een gebonden saus heeft.

De ganzenborst:


Verwarm de oven voor op 90°C.
Pareer de eendenborsten.
Snijd de huid van de ganzenborst kruislings in en bestrooi met ruim peper en zout.
Bak de borsten, in een licht met olie bestreken pan, eerst op de huidkant tot het vet gaat smelten en dan op de vleeskant lichtbruin.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak de aardpeer goudbruin in boter of olie en kruid met peper en zout.
Leg de ganzenborsten in een ovenschaal met de vleeskant naar beneden en gaar ze vervolgens in de oven tot een kerntemperatuur van 55°C.
Bedruip af en toe met het braadvet. Laat de ganzenborsten ca. 5 minuten rusten in aluminiumfolie.
Pluk de blaadjes van de peterselie.
Snijd de ganzenborsten in vieren.
Maak een langwerpige spiegel van saus op het bord, leg daar een stukje ganzenborst op.
Bedeek de ganzenborst met de eekhoortjesbrood duxelles en werk af met wat blaadjes peterselie.
Rangschik de gebakken aardpeer naast de gans.

Hammchen met tomaat met roggebroodkorst en mosterdsaus

HOOFGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 
Uitvoering: 2 personen
Uitserveren: 22.00 uur
Oven: 200 °C + 180 °C

BENODIGDHEDEN

VOOR DE TOMAAT MET ROGGEBROODKORST:

3 sneetjes roggebrood
¾ rode ui
2 takjes tijm
100 gr gruyère kaas
8 roma tomaten
2 el olijfolie (extra vierge)

VOOR DE MAYONAISE:

160 gr eigeel
4 tl dijon mosterd
2 dl maiskiemolie
3 el witte wijnazijn
1 citroen
zout

VOOR DE MOSTERDSAUS:

400 ml zachte mosterd
100 ml witte wijn
peper en zout

VOOR DE HAMMCHEN:

4 grote varkensschenkels
1 liter lichte kippenbouillon
3 grote uien
1 winterwortel
2 takjes tijm
4 tl komijnzaadjes
8 zwarte peperkorrels
2 flesjes bier
zout

BENODIGDHEDEN:

Keukentouw

BEREIDING

De tomaat met roggebroodkorst:

Verwarm de oven voor op 200°C.
Rasp de Gruyère kaas.
Snipper de rode uit ragfijn, ris de blaadjes van de takjes tijm en verkrumel het sneetje roggebrood.
Meng alles met de Gruyère kaas.
Halveer de tomaten en snijd aan de onderkant een kapje af, zodat ze blijven staan. Zet ze naast elkaar in een lage ovenschaal.
Strooi het roggebroodmengsel erover en sprenkel er wat olijfolie over.
Schuif de schaal in de oven en gratineer de tomaten in ca. 20 minuten gaar met een knapperig korstje.

De mayonaise:

Meng, met de garde, de mosterd met het eigeel.
Giet langzaam de helft van de olie toe en blijf kloppen met de garde. Na 3 tot 5 minuten gaat het geheel indikken.
Voeg de helft van de azijn door en blijf kloppen. Het geheel wordt hier weer dunner van.
Giet, onder voortdurend kloppen, langzaam de rest van de olie toe en blijf kloppen tot de gewenste dikte.
Breng op smaak met zout, sap van de citroen en azijn.

De mosterdsaus:

Meng de mosterd en de witte wijn door de mayonaise en breng op smaak met peper en zout.

De hammchen:

Verwarm de oven voor op 180°C.
Spoel de schenkels af onder koud water en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de schenkels aan twee zijden tot op het bot toe in. (halveren, maar het vlees moet aan het bot blijven zitten) Bind de schenkel daarna met keuken touw weer op.
Wrijf de schenkels in met zout.
Breng de kippenbouillon aan de kook.
Verdeel de schenkels over twee braadpannen en giet over elke pan een ½ liter bouillon.
Voeg een takje tijm aan elke pan toe.
Plaats de pannen in de oven en laat 2 uur braden. Draai de schenkels af en toe om en voeg wat water toe, indien nodig.
Snipper de uien. Schrap de wortel schoon en snijd deze in plakken.
Kneus de peperkorrels.
Verdeel na 1½ uur de ui, de wortel, de peper en het komijnzaad over de twee pannen.
Bestrijk na 1¾ uur, iedere vijf minuten, de schenkels met het bier, zodat de korst knapperig wordt.

Zie vervolg op 2e pagina.

Vervolg Hammchen.

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

*200 gr Munster Kaas
8 plakjes roggebrood*

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snijd 32 blokjes van de Munster kaas.

Snijd de plakjes roggebrood in achten.

Verwijder het keukentouw van de schenkel en verwijder het bot, zodat twee stukken uitgebeende schenkel ontstaan.

Halveer deze stukken, met de huid naar beneden overdwers.

Leg een spiegel mosterdsaus in het midden van het bord en leg daarin een kwart van een schenkel. Met de huid naar boven.

Leg de tomaat er tegenaan en maak het bord verder op met het roggebrood en de Munsterkaas.


Eet smakelijk (JBW, JvK, CW, PS, MM, AvdD)

LAdC 2016-03-05

In de Elzas wordt van oudsher een variant op de Beierse Schweinshaxe gegeten, vreemd genoeg zonder de traditionele Elzasser zuurkool, maar met een roggebroodje en wat mosterd.

Ganzenlever in druivensap, schuim van crème peche en bibeleskaes

DESSERT 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 
Uitvoering: 2 personen
Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR DE GANZENLEVER:

400 gr ganzenlever
peper en zout

VOOR HET SCHUIM VAN CRÈME PECHE:

2 blaadjes gelatine
400 ml perziksap
100 ml crème peche
30 gr suiker
1 perzik

VOOR HET INGEKOOKTE DRUIVENSAP:

8 dl wit druivensap
1 blaadje laurier
1 steranijs
2 schijven citroen

VOOR DE BIBELESKAES:

200 gr zure room
200 gr crème fraîche
200 gr roomkaas
½ bosje bieslook
1 teentje knoflook

BENODIGDHEDEN:

staafmixer

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

1 bakje tahoen cress

BEREIDING

De ganzenlever:

Snijd de ganzenlever in gelijke kubusvormige stukjes en breng met peper en zout op smaak.

Het schuim van crème peche:

Week de blaadjes gelatine 4 minuten in koud water.
Verwarm langzaam 100 ml perzik sap, maar laat het niet koken.
Haal de pan van het vuur en los de suiker op.
Knijp de gelatine uit en los dit op in het warme suikerwater.
Meng de rest van het sap en de likeur er door.
Breng de vloeistof over in de kidde en breng één patroon aan. Schut de kidde krachtig goed door elkaar, leg in de koeling en laat zolang als mogelijk koelen
Verwijder de schil van de perzik, (dit gaat op dezelfde wijze als bij een tomaat), ontpit deze en snijd in blokjes van dezelfde afmetingen als de ganzenlever.

Het ingekookte druivensap:

Voeg de specerijen en citroen toe aan het druivensap en kook het geheel tot de helft in.
Laat het geheel in de pan afkoelen.
Zeef het druivensap en laat afkoelen

De bibeleskaes:

Snipper het teentje knoflook en de bieslook ragfijn.
Breng alle ingrediënten samen in een beker en mix met een staafmixer tot een gladde massa.
Zet koud weg.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Haal de kidde uit de koeling en schut goed door.
Schenk een bodempje ingekookt druivensap in een diep bord.
Maak met twee theelepels kleine quenelles van de bibeleskaes en leg deze in het midden van het bord.
Verdeel de ganzenlever en de perzik over de borden.
Spuut op ieder bord wat crème peche schuim en werk het bord verder af met tahoen cress.

Eet smakelijk (JBW, CW, PS, MM, AvdD)

LAdC 2016-03-06

De Franse Noordoostelijke keuken wordt vaak als eenvoudig en voedzaam bestempeld. Een halve waarheid, Elzas-Lotharingen is de bakermat van enkele producten die heden ten dage mondiaal als exclusieve delicatessen worden beschouwd. Truffel, kikkerbiljetjes en bovenal ganzenlever zijn ooit hun culinaire opmars hier begonnen.

Bibelekaes is een eenvoudig bijgerecht dat aan beide zijden van de Rijn, meestal als saus bij gekookte aardappelen, een traditie is.

Koffie met kouglof

GEBAK 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad:



Uitvoering:

2 personen

Uitserveren:

23.00 uur

Oven:

180 °C

Snel beginnen i.v.m. de rusttijden van het deeg.

VOOR DE KOUGLOF:

15 ml kirsch
75 gr Sultana rozijnen
350 gr bloem
15 gr gist
250 ml lauwe melk
5 gr zout
75 gr suiker
130 gr heelei
90 gr zachte boter
1 el amandelen

BENODIGDHEDEN:

2x siliconen bak vorm mini
cake 79 x 79 x30 mm
(12 vormpjes per mat)

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

1 pot mirabellen jam
(alternatief, pruimen-
jam)

De kouglof:

Overgiet de rozijnen met de kirsch, schep ze om en laat ze tot gebruik afgedekt staan. Zeef 175 gram van de bloem boven een kom en verbrokkel de gist erboven. Giet de helft van de lauwe melk in de kom en roer het geheel door elkaar. Laat deze massa afgedekt om een tochtvrije plek, 1 ½ uur rijzen. Voeg, na het rijzen, de rest van de melk, bloem, het zout, de suiker en het heelei toe en mix het geheel goed stevig door in de deegmachine (Totdat het deeg gemakkelijk loslaat van de kom). Roer de boter door het deeg en kneed de massa tot een glad en soepel deeg. Voeg de rozijnen toe en meng ze goed door het deeg. Verwarm de oven voor op 180°C.

Smeer 16 cake vormpjes in op de bakmaten in met de boter en strooi de amandelen op de bodem. Vul de vormpjes voor de helft met het deeg en laat het 1 uur staan op een tochtvrije plaats. Bak de kouglof in ca. 20 minuten goudbruin. Haal de kouglof uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Serveer de kouglof met een flinke schep jam bij de koffie (of thee voor de liefhebber).

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Elzas
Domein / Château:	Jean Remy Haeffelin
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Pinot Blanc
Serveertemperatuur:	8-10°C
Notitie wijncie.:	<p>Deze jonge lichtgele witte wijn van de Pinot Blanc druif is een sappige wijn met goede zuren en is niet hoog in alcohol (12,5%). Daarnaast is het een pittige frisse wijn (je voelt nog een lichte tinteling op de tong) met licht fruitige (van onder andere peer en meloen) en kruidige aroma's.</p> <p>Het is een mooie aperitief wijn en een prima begeleider van de soesjes met wijngaardslakken en de forel.</p> <p>Op het Concours International de Lyon 2015 heeft deze wijn een medaille d' Or gewonnen.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc
Domein / Château:	Paul Mas
Jaar van productie:	2014
Druivensoort(en):	Grenache noir
Serveertemperatuur:	17-18°C
Notitie wijncie.:	<p>De kleur van deze Grenache Noir is paarsrood, en de wijn heeft een sterk fruitig karakter met een sappig mondgevoel. In de neus komt het fruitige karakter naar voren met de geuren van rood fruit (kers, bessenjam) met een vleugje van pure chocolade. In de afdronk vallen het pepertje en de zachte tannines op. De wijn leent zich prima om licht gekoeld (17 graden) te worden gedronken.</p> <p>De producent Paul Mas is een producent met een moderne kijk op zaken door nieuw leven te blazen in eeuwenoude druivenrassen. Het domein zelf heeft een geschiedenis van wijnmaken in de Languedoc die begint in 1892.</p>

Kookschema maart 2016

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	1	2	3	–	4
II	7	8	9	10	11	11
III	14	15	16	17	–	18
IV	21	22	23	24	–	–

